

セラヴィリゾート泉郷 ホテルアンビエント伊豆高原

春夏の
おいしい
和会席

1日10組限定 おいしいプラン

1万円相当の
ご夕食がついた特別プラン。
伊豆ならではの春夏の恵みと
旬の味覚をご堪能ください。

伊勢海老と雲丹

車海老

※写真のお造りは2人前となります。

鮑の西京焼き

黒毛和牛

1泊2食付

大人お一人様
消費税・サービス料込

10,800円

有効期間:2019年3/1~8/31

除外日3/16、3/23、3/30、4/27~5/5、7/13-14、8/3、8/9~17、8/24

※土曜・休前日は5,400円UP、3/24~29、3/31、8/4~8は2,160円UP
3/17~22、7/22~26、7/29~31、8/1~2、8/18~23は1,080円UPとなります。

・ご夕食は和食または洋食よりお選び頂けます。・お部屋タイプはホテルおまかせとなります。客室タイプの希望がある場合は別途料金でご案内が可能ですのでお申し付けください。・本館・別館アネックス・コテージ同料金でご利用頂けます。【注意事項】ご夕食のお時間はご到着時にご案内しております。ご希望のお時間にご夕食を召し上げられない場合もございます。ご朝食はバイキングまたはセットメニューとなります。当プランのお子様料金の設定はございません。お子様のご利用に関してはお問い合わせください。・ご到着が20:00を過ぎる場合は事前にご連絡をお願いします。・お一人1泊につき入湯税150円を別途頂戴しております。コテージご利用の際は3/31まで別途暖房費を頂戴しております。※画像はイメージです。料理内容はその日の仕入れや季節により異なる場合がございます。※掲載内容は2019年2月現在の内容で変更になる場合がございますので予めご了承ください。

- | | | | |
|-----|------------|----|-------------|
| 食前酒 | 梅酒 | 蒸物 | 桜海老の玉寄せ |
| 前菜 | 季節の五種盛り | 揚物 | 車海老の天麩羅 |
| 椀物 | 季節の清まし汁仕立て | | 末広茄子 青唐 卸し |
| 造り | 伊勢海老 地魚 鮪 | 焼物 | 鮑の西京焼き 紅白椒 |
| | 雲丹・あしらい一式 | 台物 | 黒毛和牛のしゃぶ鍋 |
| | | | 木の葉人參 桜茸 水菜 |
| | | | 湿地 豆腐 |

- | | | |
|-----|--------------|-----------|
| 食事 | 白御飯 | 秋田産ひとめぼれ |
| 香物 | 沢庵 | 野沢菜 日の菜漬け |
| 留碗 | 伊勢海老の合せ味噌仕立て | 滑子 葱 |
| 水菓子 | 季節のゼリー | ホイップ ミント葉 |
| 甘味 | 水羊羹 | |

料理長 木下 元弘

コース内容は一例です。旬の素材を仕入れ、その日の良いものを厳選してご提供させていただきます。

泉郷法人会員 <http://hoyojo.izumigo.co.jp/>

セラヴィリゾート泉郷 ホテルアンビエント伊豆高原

春夏の美味しいフレンチ

1日10組限定 おいしいプラン

10,000円相当のご夕食がついた特別プラン。伊豆ならではの春夏の恵みと旬の味覚をご堪能ください。

松阪牛

地あわびとサザエ

伊勢海老と地魚

彩美牛

1泊2食付

大人お一人様
消費税・サービス料込

10,800円

有効期間:2019年3/1~8/31

除外日:3/16,3/23,3/30,4/27~5/5
7/13-14,8/3,8/9~17,8/24

※土曜・休前日は5,400円UP、
3/24~29,3/31,8/4~8は2,160円UP
3/17~22,7/22~26,7/29~31,8/1・2,8/18~23は
1,080円UPとなります。

・ご夕食は和食または洋食よりお選び頂けます。
・お部屋タイプはホテルおまかせとなります。客室タイプの希望がある場合は別途料金でご案内が可能ですのでお申し付けください。
・本館・別館アクセス・コテージ同料金でご利用頂けます。
【注意事項】ご夕食のお時間はご到着時にご案内しております。ご希望のお時間に夕食を召し上げられない場合もございます。
・ご朝食はバイキングまたはセットメニューとなります。
・当プランのお子様料金の設定はございません。お子様のご利用に関してはお問い合わせください。ご到着が20:00を過ぎる場合は事前にご連絡をお願い致します。
・お1人1泊につき入湯税150円を別途頂戴しております。
・コテージご利用の際は3/31まで別途暖房費を頂戴しております。
※画像はイメージです。料理内容はその日の仕入れや季節により異なる場合がございます。
※掲載内容は2019年2月現在の内容で変更になる場合がございますので予めご了承ください。

- ◆ 松阪牛ローストビーフと
フランス産鴨肉のコンフィ 彩り野菜
- ◆ 地あわび、サザエの軽い煮込み
- ◆ 本日のスープ
- ◆ 伊勢海老と地魚のポワレ
- ◆ フレッシュマトのソースと菜の花のベルデ
- ◆ お口直し
- ◆ 彩美牛のステーキ 赤ワインソース
- ◆ 季節野菜を添えて
- ◆ ホテルメイドデザート
- ◆ パン、バター
- ◆ コーヒー又は紅茶

シェフ 高橋 謙太郎

泉郷法人会員

検索

<http://hoyojo.izumigo.co.jp/>

コース内容は一例です。旬の素材を仕入れ、その日の良いものを厳選してご提供させていただきます。

お電話でのご予約はセラヴィリゾート泉郷予約センターまで **TEL.050-5846-1234**

インターネットでのご予約は <https://www.izumigo.jp/>

<企業ID kana-gyosei パスワード kana-gyosei01>

月~土曜日10:00~18:00
(日・祝日及び12/29~1/3は休業)